

RECETTES AU BEURRE

Pour l'heure du Thé par Marie Fraser

SERVICE DES PRODUITS DU LAIT
Division de la publicité
FÉDÉRATION CANADIENNE DES PRODUCTEURS DE LAIT
180 est, Boul. Dorchester, Montréal

TARTELETTES À LA FARINE D'AVOINE ET AU CITRON

(3 douzaines environ)

Garniture au beurre de citron (1½ tasse)

2 oeufs bien battus
1 tasse de sucre
¼ tasse de beurre
2 c. à table de zeste de citron râpé
¼ tasse de jus de citron

1. Combiner les oeufs et le sucre dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajouter le beurre, le zeste et le jus de citron.
2. Cuire doucement au-dessus de l'eau bouillante, remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Refroidir.

Pâte à l'avoine roulée et au beurre

1½ tasse de farine ordinaire tamisée
1 c. à thé de sel
⅔ tasse de beurre
½ tasse d'avoine roulée à cuisson rapide
4 à 6 c. à table d'eau froide

1. Tamiser la farine et le sel. A l'aide de couteaux incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de grosses miettes. Ajouter la farine d'avoine roulée; mêler légèrement. Ajouter l'eau, un peu à la fois, remuant juste assez pour former la pâte en boule.
2. Rouler mince sur une planche enfarinée; couper des rondelles de 3 pouces. Disposer dans des moules à tartelettes; piquer le fond et les côtés de la pâte avec une fourchette. Cuire à four chaud (425°F) 10 à 12 minutes. Refroidir; remplir de garniture au beurre de citron; garnir de parcelles de cerises.

N.B.—Les rondelles peuvent être cuites dans des moules de papier disposés sur une tôle à biscuits.

BEURRE AUX FINES HERBES

(1 livre)

1 livre de beurre
1 c. à table de fines herbes mélangées (basilic, sariette, feuille de laurier, thym, marjolaine)
jus de un citron
1 c. à thé de sucre
½ tasse de persil frais haché

1. Amollir le beurre. Y incorporer les fines herbes sèches, le jus de citron et le sucre.
2. Ajouter le persil frais; mêler jusqu'à ce que bien homogène. Placer dans un pot hermétiquement couvert au réfrigérateur.
3. Etendre en quantité généreuse sur le pain à sandwich.

Février 1960

SANDWICHS GIVRÉS INDIVIDUELS

(12 portions)

2 pains blancs
½ tasse de beurre amolli
1 boîte (7 onces) de poulet
mayonnaise
12 tranches de tomate
laitue filamentée
1 livre de fromage-crème
2 c. à table de lait
colorant
olives et radis en rosettes

1. Pour chaque portion tailler 4 cercles de 2 pouces dans le pain. Beurrer généreusement.
2. Etendre sur une rondelle de pain du poulet haché humecté de mayonnaise. Couvrir d'une deuxième rondelle et la garnir d'une tranche de tomate. Placer dessus



la troisième rondelle et garnir de laitue et de mayonnaise. Finir avec une quatrième rondelle.

3. Glacer la surface et les côtés avec du fromage-crème amolli avec du lait et teinté de colorant végétal. Garnir de rosettes de radis et d'olives. Servir sur de la laitue filamentée.

NOUGATS AU BEURRE

(3 douzaines)

6 tranches de pain rassis, 1 pouce d'épais
1 tasse de sucre
1 c. à table de cacao
¼ tasse de beurre
6 c. à table de lait
coco râpé ou noix hachées

1. Enlever les croûtes du pain; couper en cubes de 1 pouce.
2. Combiner le sucre, le cacao, le beurre et le lait dans une casserole. Amener au point d'ébullition en remuant sans arrêt. Laisser mijoter 3 minutes.
3. A l'aide d'une fourchette, tremper chaque carré de pain dans ce sirop de chocolat, enrobant bien tous les côtés. Rouler dans la noix de coco ou les noix hachées. Refroidir.

PAIN AU FROMAGE VITE FAIT

(1 pain de 3" x 5" x 8")

1½ tasse de fromage Cheddar canadien fort, râpé
1 c. à table de sucre
2 tasses de farine tout-usage tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de moutarde sèche
1 oeuf battu
1 tasse de lait
¼ tasse de beurre fondu
paprika

1. Combiner le fromage, le sucre et les ingrédients secs tamisés. Ajouter le lait à l'oeuf battu et incorporer lentement aux ingrédients secs. Remuer juste assez pour rendre homogène.
2. Incorporer le beurre fondu. Verser dans une lèchefrite de 3 x 5 x 8 pouces; saupoudrer de paprika. Cuire à four moyen (350°F) 40 à 45 minutes.

N.B.—Ce pain se tranchera mieux le lendemain. Epatant pour sandwichs.

SUGGESTIONS DE GARNITURES À SANDWICHS

Pour 8 délicieuses portions, amollir ½ tasse de fromage fondu canadien (4 onces). Incorporer 2 c. à table de mayonnaise et 5 tranches de bacon cuit, égoutté et émietté. Une autre garniture savoureuse se prépare avec ½ tasse de beurre d'arachide mêlé à 2 onces de fromage-crème et 1 c. à thé de zeste d'orange auxquels on incorpore graduellement 4 à 5 c. à table de jus d'orange.

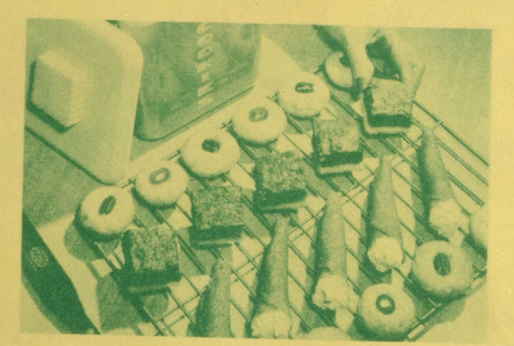
Au magasin vous achetez

Pour vos sandwichs

Personnes	Pain (24 tranches)	Beurre
12	1	½ tasse
20	1⅔	¾ tasse
50	4⅛	1¾ tasse

Pour votre thé

Nombre de tasses	Thé en vrac	Crème ou lait	Cubes de sucre
10 tasses de thé	¼ tasse	1 demiard	⅕ lb
20 tasses de thé	½ tasse	1 chopine	½ lb
50 tasses de thé	1¼ tasse	1 pinte	1 lb



DOIGTS D'ABRICOTS

(2 douzaines)

- 2/3 tasse d'abricots secs
- 1/2 tasse de beurre amolli
- 1/4 tasse de sucre
- 1 tasse de farine ordinaire tamisée
- 2 oeufs bien battus
- 1 tasse de cassonade bien pressée
- 1/3 tasse de farine ordinaire tamisée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de noix hachées

1. Couvrir les abricots d'eau et faire bouillir 10 minutes. Egoutter, refroidir et hacher.
2. Mêler le beurre, le sucre et 1 tasse de farine jusqu'à ce que lisse. Etendre dans un moule beurré de 8 x 8 x 2 pouces. Cuire 20 minutes à four lent (325°F) jusqu'à ce que légèrement bruni.
3. Mêler la cassonade aux oeufs battus. Tamiser ensemble les 3 autres ingrédients. Incorporer à la cassonade et aux oeufs. Ajouter la vanille, les noix et les abricots.
4. Etendre sur la croûte cuite; cuire à four lent (325°F) 40 minutes ou jusqu'à ce que pris. Refroidir dans le moule; couper en rectangles étroits.

TARTELETTES AU FROMAGE

(4 douzaines)

- 4 douz. de petites timbales cuites
- 1 blanc d'oeuf
- 1/8 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de fromage Cheddar canadien râpé
- 1 1/2 c. à thé d'oignon râpé
- 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/4 c. à thé de paprika
- 1/4 c. à thé de moutarde

1. Battre le blanc d'oeuf salé en neige ferme. Incorporer les autres ingrédients.
2. Remplir les timbales et cuire à four très chaud (450°F) environ 10 minutes.

CORNETS AU BEURRE

(4 douzaines)

(tel qu'illustrés avec Doigts d'abricots)

- 1 tasse de farine tout-usage tamisée
- 1/2 c. à thé de cannelle
- soupçon de muscade
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 3/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de sirop de blé d'Inde
- 1 c. à thé d'essence de citron

1. Tamiser ensemble les 6 premiers ingrédients. Au bain-marie, fondre le beurre, le sucre et le sirop de blé d'Inde; retirer du feu.
2. Ajouter au sirop les ingrédients secs et l'essence de citron; battre jusqu'à ce que lisse; laisser au-dessus de l'eau chaude 5 minutes.
3. Déposer par demi-cuillerées, à 3 pouces de distance, sur une tôle beurrée. Cuire à feu lent (325°F) environ 10 minutes.
4. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes, rouler ensuite en cornet utilisant le manche d'une cuillère de bois.

N.B.—Il est préférable de cuire environ 6 biscuits à la fois. Si les biscuits durcissent avant d'être roulés les remettre au four quelques minutes.

PAIN AU GINGEMBRE ET AUX PACANES

(1 pain)

- 2 tasses de farine ordinaire tamisée
- 3 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de toute-épice
- 1/3 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- 3/4 tasse de pacanes hachées
- 1/4 tasse de gingembre en conserve haché

1. Tamiser ensemble les 4 premiers ingrédients.
2. Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre puis l'oeuf; bien mêler. Alterner les ingrédients secs et le lait. Incorporer les pacanes et le gingembre.
3. Verser dans une lèchefrite à pain 9 x 5''. Cuire à four lent (325°F) environ 1 heure.

N.B.—Ce pain se tranchera beaucoup mieux le lendemain de la cuisson.

GÂTEAUX DAMIERS

(4 barres ou env. 5 douz. de tranches)

Gâteau au beurre

- 1/2 tasse de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine ordinaire tamisée
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de lait
- colorant rouge

1. Beurrer 2 moules carrés de 8 po. et tapisser le fond de papier ciré.
2. Crémer le beurre; ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre, battant bien après chaque addition et les oeufs, un à la fois, battant bien après chaque addition pour obtenir une pâte légère et onctueuse.
3. Tamiser les ingrédients secs; les alterner avec le lait dans le mélange précédent, commençant et finissant par la farine.
4. Verser la moitié de cette pâte dans un des moules préparés. Colorer l'autre moitié de colorant rouge lui donnant une teinte plutôt rose foncé; verser dans l'autre moule. Cuire à four moyen (375°F) 20 à 25 minutes. Refroidir.

Glace au beurre

- 1/2 tasse de beurre
- env. 4 tasses de sucre en poudre tamisé
- 1 c. à thé de vanille
- quelques grains de sel
- 1/3 tasse de lait ou de crème

1. Crémer le beurre et lui ajouter 1 1/2 tasse de sucre en poudre. Ajouter la vanille, le sel et le lait ou la crème. Bien mêler.
2. Employer suffisamment de sucre en poudre pour que la glace s'étende bien.

Damier

1. Recouvrir de glace l'un des gâteaux; disposer l'autre gâteau dessus. Couper en 8 lisières.
2. Tourner 4 des lisières sur le côté; glacer chacune. Recouvrir des 4 autres lisières, plaçant le gâteau rose sur le blanc pour obtenir l'effet de damier.
3. Colorer rose le reste de la glace; l'utiliser pour glacer le dessus, les côtés et les bouts de chaque barre. Pour servir, trancher chaque barre 1/2 pouce d'épais.



GÂTEAU AU FROMAGE-CRÈME

(1 gâteau étagé)

- 3 carrés de chocolat non sucré
- 1 paquet (4 onces) de fromage-crème à l'ananas
- 1/4 tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine à gâteau tamisée
- 1 c. à thé de soda
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse d'eau
- 1 c. à thé de vanille

1. Fondre le chocolat au bain-marie; refroidir légèrement. Défaire en crème parfaitement le fromage et le beurre. Incorporer le chocolat.
2. Ajouter graduellement le sucre, bien crémer après chaque addition. Ajouter les oeufs un à la fois, mêlant bien.
3. Tamiser la farine, le soda et le sel. Ajouter en alternant avec l'eau. Parfumer à la vanille. Verser dans deux moules à gâteau beurrés de 8 pouces. Cuire à four moyen (350°F) 30 minutes. Refroidir et glacer.

Glace mocha

- 1/4 tasse de beurre
- 2 c. à table de café instantané
- 1 c. à thé d'eau
- 1/2 tasse de sucre en poudre tamisé
- 2 carrés de chocolat non sucré, fondus
- 1 c. à thé de vanille
- 2 à 3 c. à table d'eau chaude
- 2 à 3 tasses de sucre en poudre tamisé

1. Défaire le beurre en crème parfaitement. Dissoudre le café instantané dans 1 c. à thé d'eau et l'ajouter au beurre. Incorporer parfaitement 1/2 tasse de sucre en poudre.
2. Ajouter le chocolat fondu refroidi légèrement, la vanille et l'eau chaude. Ajouter assez de sucre en poudre pour donner une consistance facile à étendre.